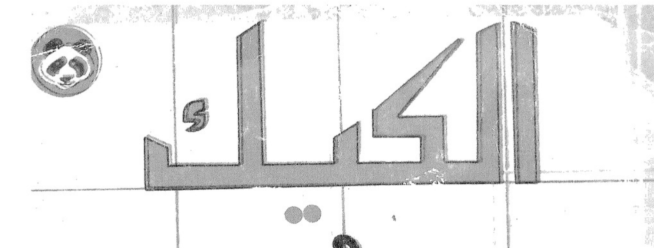
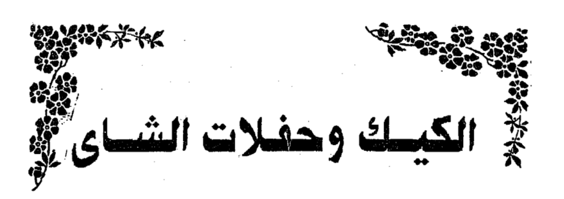


و
حفلات الشاى

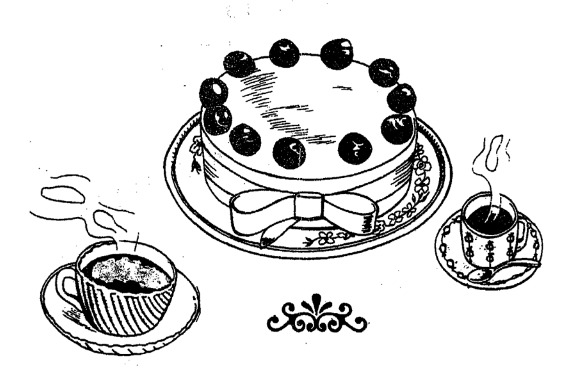
تفيدة مرتضى





الكيك وحفلات الشاى

تفيدة مرتضى



الرسوم الداخلية

أشرف مكرم

الموزعون
بالمملكة العربية السعودية
مكتبة دار الشعب
ت : ٤١١٤١٢٠٧ - ٥٨٨٦٦ ص.ب ١١ الرياض



اسكندرية - ٤ ش سعد زغلول - ت : ٨٢٠٨٢٨
القاهرة - ٤٣ ب ش رمسيس ت : ٧٤٣٦١١

أنواع الكيك

١ ـ الكيك الإقتصادى
٢ ـ كيك الشيكولاتة
٣ ـ كيك بالجبن
٤ ـ كيك الرخام
٥ ـ وحدات الكيك بجوز الهند
٦ ـ الكيك الصخرى
٧ ـ كيك البرتقال رقم ١
٨ ـ كيك البرتقال رقم ٢
٩ ـ كيك التفاح
١٠ ـ كيك البلح الرطب
١١ـ كيك اللوز
١٢ ـ كيك الميرانج
١٣ـ كيك العسل الأسود
١٤ ـ كيك الزبادى
١٥ ـ كيك جوز الهند بالشراب
١٦ـ كيك الذرة (فطيرة الذرة)
١٧ـ كيك الذرة الإقتصادى
١٨ ـ كيك دقيق السميط (الروانى)
١٩ ـ الكيك الإسفنجى رقم ١

الكيك

○○○○○○○○○○

يسمى الكيك عادة بإسم الأصناف التى تضاف له (الشيكولاتة ـ الليمون ـ الفواكة المسكرة ـ فواكة طازجة ـ مكسرات ـ ـ ـ إلخ)

وتشكل عجينة الكيك بأشكال مختلفة (الصوانى المستخدمة أو القوالب)

وتستعمل المساحيق الفوارة أو البيض المخفوق جيداً أو خميرة البيرة فى رفع العجين .

وفى هذا المجال سأذكر لك أصناف مختلفة من الكيك يمكنك بسهولة ويسر عملها فى منزلك دون حاجة لشرائها جاهزة من الأسواق



الكيك الإقتصادى

● المقادير :

ـ٣ كوب دقيق أبيض

ـ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ $\frac{1}{2}$ كوب سمن

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـ ١ كوب لبن

ـ $1\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة

ـ ٥ بيضة

● الطريقة :

١ـ يفصل بياض البيض ويخفق جيداً بالمضرب حتى يجمد تماماً (يجب أن يكون الإناء جافاً وكذلك المضرب المستعمل)

٢ـ يخلط صفار البيض والسمن والسكر جيدا ـ تضاف الفانيليا .

٣ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف (الدقيق) إلى خليط صفار البيض والسمن والسكر وذلك بالتبادل مع اللبن حتى تتجانس جميع المقادير ويكون المزيج الناتج قابلاً للصب

٤ـ يضاف بياض البيض (السابق خفقه حتى يجمد) إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة

٥ـ تدهن صينية أو قالب مستطيل بالسمن ويرش بالدقيق ويصب بة الخليط

حتى يصل إلى $\frac{2}{3}$ إرتفاع الصينية أو القالب .

٦ـ يخبز فى فرن حار نوعاً حتى ترتفع العجينة ثم تهدأ الحرارة حتى ينضج .

٧ـ يقلب على منخل سلك بعيداً عن التيارات الهوائية .

كيك الشيكولاتة

● المقادير :

ـ ٢ كوب دقيق

ـ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ $\frac{1}{2}$ كوب شيكولاتة بودر

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

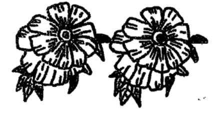
ـ ١ كوب سكر بودرة

ـ $\frac{2}{3}$ كوب سمن

ـ ٥ بيضة

ـ قليل من اللبن إذا إحتاج الأمر





● الطريقة :

١ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر والشيكولاتة

٢ـ تدعك السمن مع السكر جيداً .

٣ـ يرب البيض وتضاف الفانيليا ثم يضاف مزيج السمن والسكر مع الخفق جيداً

٤ـ يضاف مخلوط الدقيق إلى الخليط السابق (البيض والسكر والسمن) قليلاً قليلاً مع التقليب بخفة ــ وقد يضاف اللبن إذا إحتاج الأمر (حتى تتكون عجينة تعمل شكل المنقار عند صبها من ملعقة)

٥ـ يدهن قالب مستطيل بالسمن جيداً ويرش بالدقيق ويصب به الخليط حتى يصل إلى $\frac{2}{3}$ (ثلثى) القالب فقط .

٦ـ تخبز فى فرن حار نوعاً حتى ترتفع ثم تهدأ درجة الحرارة حتى تنضج .

٧ـ تقلب بعد أن تبرد قليلاً على منخل سلك .

كيك بالجبن

● المقادير :

ــ ٢ كوب دقيق أبيض

ــ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ــ $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة

ــ $\frac{1}{2}$ كوب زبد

ــ ٢ بيضة

لتغطية السطح :

ـ ١ كوب جبن بدون ملح أو لبنة

ـ ٢ ملعقة بيكنج بودر

ـ $\frac{1}{2}$ كوب دقيق ذرة

ـ ٢ ملعقة كبيرة كورن فلور

ـ ١ ملعقة صغيرة بشر ليمون

ـ ٢ ملعقة كبيرة لوز مبشور

ـ ١ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة

ـ قليل من القرنفل الناعم

ـ ١ بيضة

للتجميل : سكر بودرة

● الطريقة :

١ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف السكر والزبد ثم يعجن بالبيض المخفوق . توضع العجينة فى الثلاجة .

٢ـ يجهز تغطية السطح كالآتى :

ـ يفصل صفار البيضة عن البياض .

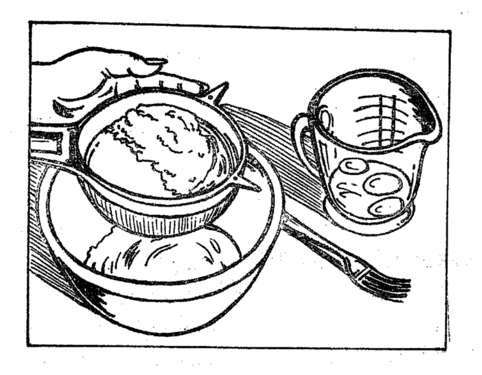
ـ يخفق صفار البيضة مع الجبن أو اللبنة وبشر الليمون والقرفة والقرنفل واللوز والكورن فلور والبيكنج بودر ودقيق الذرة

ـ يخفق بياض البيضة بشدة حتي يجمد ثم يضاف للخليط السابق

٣ـ تدهن صينية مستديرة قطرها ٣٠ سم وتوضع بها العجينة مع تغطية قاع الصينية بالعجينة .

٤ـ يوضع الخليط السابق تجهيزه لتغطية سطح العجينة

٥ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً ـ ثم تترك حتى تبرد ـ ثم يرش السطح بالسكر البودرة .



كيك الرخام

● المقادير :

- $2\frac{1}{2}$ كوب دقيق أبيض
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب سمن
- $1\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة
- $\frac{1}{2}$ كوب لبن
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٥ بيضة
- ١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودر ممزوجة بقليل من اللبن

● الطريقة :

١ـ يخفق السمن والسكر جيداً ـ يرب البيض وتضاف له الفانيليا ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر

٢ـ يضاف الدقيق للسمن المخفوق مع السكر قليلاً قليلاً بالتبادل مع البيض المربوب واللبن حتى يتكون مزيج يسهل صبه (يكون التقليب بخفه)

٣ـ تقسم العجينه إلى قسمين يضاف إلى أحدهما ملعقة الشيكولاتة الممزوجة بقليل من اللبن

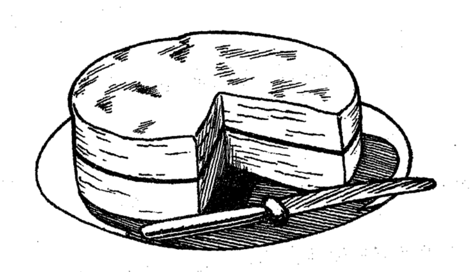
٤ـ يدهن قالب الكيك المستطيل بالسمن جيداً ويرش بالدقيق

٥ ـ يصب العجين بوضع بضع ملاعق من العجينة البيضاء يليها بضع ملاعق من العجينة الملونة بالشيكولاتة . وهكذا حتى ينتهى المقدار .

٦ـ تخبز فى فرن حار حتي ترتفع العجينة ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج .

٧ـ تترك لتهدأ حرارتها قليلاً ثم تقلب على منخل سلك حتى تبرد تماماً

٨ـ تقطع شرائح بسمك ١ ١/٢ سم وترص فى طبق التقديم . .



وحدات الكيك بجوز الهند

● المقادير :

ـ ٤ ملعقة كبيرة دقيق أبيض + ذرة ملح فانيليا

ـ ٤ ملعقة كبيرة زبد

ـ ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ٤ملعقة كبيرة سكر بودرة

ـ ٢ بيضة

للتجميل :

ـ ٣ ملعقة كبيرة مربى

ـ ٣ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور

ـ فواكة مسكرة مقطعة قطع متوسطة الحجم

● الطريقة :

١ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر

٢ ـ يضرب البيض جيداً وتضاف إليه الفانيليا.

٣ـ تدعك الزبد مع السكر دعكاً جيداً ثم يضاف البيض تدريجياً مع الدعك .

٤ـ يضاف الدقيق ويقلب الخليط حتى يمتزج تماما .

٥ـ تدهن قوالب الكيك (صغيرة وعميقة) بالسمن جيداً ـ ثم تصب

العجينة فى القوالب لتملأ $\frac{٢}{٣}$ ثلثى القالب فقط .
أو تصب فى قوالب من الورق المفضض بعد دهنها جيداً.

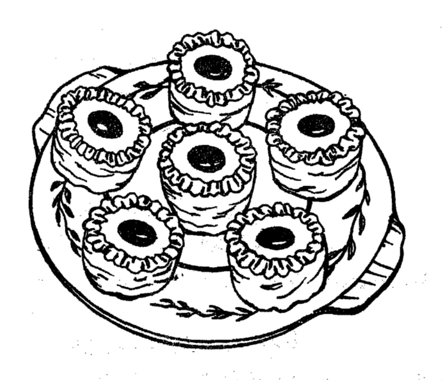
٦ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة

٧ـ تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .

٨ ـ تدهن وحدات الكيك بالمربى الدافئة ثم تدحرج على جوز الهند المبشور مع تثبيته بواسطة اليد .

٩ـ تجمل الوحدات بالفواكة المسكرة .

ترص في طبق التقديم وتقدم .



الكيك الصخرى

وهو كيك غير منتظم الشكل

● المقادير :

ـ ٢ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

ـ $\frac{٢}{٣}$ كوب سكر بودرة

ـ $\frac{٢}{٣}$ كوب سمن أو زبد

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ $\frac{١}{٢}$ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة

ـ ٢ ملعقة كبيرة لبن

ـ ٣ ملعقة كبيرة فواكة مسكرة مفرية أو زبيب

ـ ٣ بيضة

● الطريقة :

١ـ ينخل الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر والقرفة الناعمة

٢ـ يضاف الزبد أو السمن ويفرك بأطراف الأصابع لأعلى حتى يختفى الزبد أو السمن فى الدقيق .

٣ـ يضاف السكر البودرة والفواكة المسكرة أو الزبيب وتقلب جيداً

٤ـ يخفق البيض وتضاف إليه الفانيليا ثم يصب على الخليط السابق ويعجن

باللبن قليلاً قليلاً حتى يتكون خليط متجانس متماسك .

٥ـ يدهن صاج بالسمن ويوضع عليه بواسطة ملعقة كبيرة وسكين وحدات على شكل غير منتظم

٦ . تخبز في فرن حار حتى تنضج .

ترص الوحدات في طبق التقديم المفروش بورق دانتيل .



كيك البرتقال رقم ١

● المقادير :

ـ $2\frac{1}{2}$ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

ـ $\frac{3}{4}$ كوب زبد أو سمن

ـ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ٥ بيضة

ـ $1\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة

ـ بشر وعصير برتقالة بلدى

للتجميل :

ـ سكر بودرة .

● الطريقة :

١ـ تدعك الزبد جيداً ويضاف السكر البودرة ويدعك الخليط جيداً مع إضافة بشر البرتقالة .

٢ـ يرب البيض ثم يضاف تدريجياً على خليط الزبد والسكر مع الخفق الجيد

٣ـ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر ثم يضافوا إلى الخليط السابق قليلاً قليلاً مع التقليب بخفة ـ يضاف عصير البرتقال حتى تصير العجينة متوسطة الليونة يسهل صبها .

٤ـ يصب فى قالب مستطيل أو صينية مستديرة مدهونة جيداً بالسمن

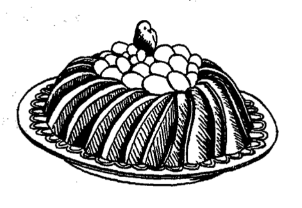
ومرشوشة بالدقيق

٥ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٦ـ تقلب على منخل سلك حتى تبرد

٧ـ تجمل برش السكر البودرة على السطح العلوى .

توضع على طبق التقديم المفروش بورقة دانتيل وتقدم .



كيك البرتقال رقم ٢

● المقادير :

ـ مقدار من عجينة كيك البرتقال رقم /١ غير ناضجة

ـ ٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

ـ ٢ برتقالة بصرة .

ـ ١ ملعقة كبيرة سمن

ـ كريم شانتية .

● الطريقة :

١ـ تدهن صينية مستديرة بملعقة السمن دهناً جيداً .

٢ـ يرش السكر السنترفيش بحيث يغطى كل الصينية

٣ـ يقطع البرتقال (بعد تقشيره) إلى حلقات بسمك ١ سم تقريباً ويرص فوق السكر بنظام

٤ـ تصب العجينة فوق حلقات البرتقال.

٥ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٦ـ تقلب فى طبق التقديم وتقدم عندما تبرد .

كيك التفاح

● المقادير :

ـ ٢ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

ـ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ١ كوب سكر بودرة

ـ فانيليا

ـ $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن

ـ ٥ بيضة

للتجميل :

ـ ٢ تفاحة متوسطة الحجم

ـ ٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

ـ ١ ملعقة كبيرة سمن

● الطريقة :

١ـ تدهن صينية مستديرة بملعقة السمن ثم يرش السكر السنترفيش بحيث يغطى قاع الصينية تماماً ـ يقشر التفاح ويقطع بشكل فصوص البرتقال ويرص بإنتظام فوق السكر السنترفيش

٢ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر وذرة الملح .

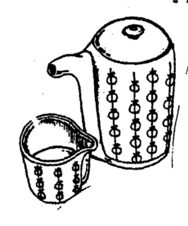
٣ـ يرب السمن ثم يضاف السكر البودرة ويستمر فى الخفق حتى يصير هشاً .

٤ـ يرب البيض جيداً وتضاف الفانيليا ثم يضافا إلى السمن والسكر ويستمر فى الخفق

٥ـ يضاف الدقيق قليلاً قليلاً إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة حتى تتكون عجينة هشة سهلة الصب

٦ـ يصب العجينة بإحتراس فى الصينية السابق إعدادها لكى لا يتغير وضع قطع التفاح وبحيث تملأ العجينة $\frac{٢}{٣}$ الصينية فقط .

٧ـ تخبز فى فرن حار حتى تنضج .



تقلب على طبق التقديم وهى ساخنة .



كيك البلح الرطب

● المقادير:

ـ مقدار من عجينة كيك التفاح

ـ ½ كيلو بلح رطب مقشرومنزوع النوى

ـ ١ ملعقة كبيرة سمن

ـ ٢ ملعقة سكر سنترفيش

● الطريقة :

١ـ تدهن صينية مستديرة بملعقة السمن دهناً جيداً ـ يرش السكر السنترفيش بحيث يغطى قاع الصينية تماماً ـ يرص البلح المجهز في الصينية بشكل زخرفى بحيث لا يترك فراغ بين قطع البلح .

٢ـ تصب العجينة بإحتراس بحيث تملأ ⅔ الصينية فقط

٣ـ تخبز في فرن حار حتى تنضج .

تقلب علي طبق التقديم وهى ساخنة .

كيك اللوز

● المقادير :

ـ ٢½ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٨ بيضة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ كوب زبد
- $\frac{1}{2}$ كوب زبيب
- ١ كوب سكر بودرة
- $\frac{1}{2}$ كوب فواكة مسكرة

للتجميل :

٣ ملعقة كبيرة لوز مقشر .

● الطريقة :

١ــ ينخل الدقيق مع ذرة الملح مع البيكنج بودر

٢ــ يدعك الزبد جيداً ثم يضاف السكر تدريجياً مع الخفق حتى يصير الخليط هشاً .

٣ــ يفصل بياض بيضة واحدة لدهان وجه العجين .

٤ــ يرب البيض ثم تضاف له الفانيليا .

٥ــ يخلط الزبيب والفواكة المسكرة بملعقة دقيق (من نفس مقدار الدقيق)

٦ــ يضاف الدقيق قليلاً قليلاً إلى خليط الزبد والسكر بالتبادل مع البيض المخفوق مع التقليب بخفة

٧ــ تضاف الفواكة المسكرة والزبيب ويستمر فى التقليب حتى تتجانس مع

توزيع الفواكة المسكرة والزبيب فى العجينة .

٨ـ تدهن صينية مستديرة أو مربعة بالسمن وترش بالدقيق .

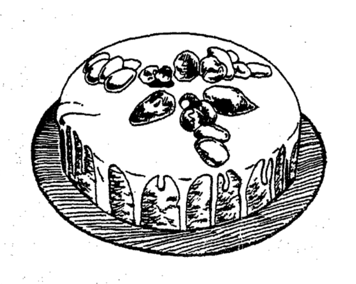
٩ـ تصب العجينة فى الصينية بحيث تملأ $\frac{٢}{٣}$ (ثلثى) الصينية فقط .

١٠ـ يرص اللوز على سطح العجينة بشكل هندسى حسب الرغبة ـ ثم يدهن السطح ببياض البيضة المخفوقة قليلاً .

١١ـ تخبز في فرن حار لمدة ١٠ دقائق حتى لا ترسب الفاكهة فى قاع الصينية ـ ثم تهدأ حرارة الفرن حتى تنضج .

١٢ـ تقلب على منخل سلك حتى تبرد .

عند التقديم يكون سطح الكيك الذى به اللوز إلى أعلى



كيك الميرانج

● المقادير :

ـ ٨ ملعقة كبيرة دقيق أبيض + ذرة ملح

ـ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ٤ ملعقة كبيرة زبد

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـ ٤ صفار بيض

ـ ٣ ملعقة كبيرة مربى

ـ ١ كوب فواكة مسكرة أو محفوظة

ـ ٢ ملعقة كبيرة كورن فلور + ٢ ملعقة كبيرة ماء

مقادير الميرانج :

بياض ٤ بيضات

٤ ملعقة سكر بودرة .

● الطريقة :

١ـ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر ثم يضاف الزبد ويفرك بأطراف الأصابع لأعلى ثم يضاف السكر البودرة ويقلب الجميع .

٢ـ يعجن بصفار البيض المخفوق والمضاف إليه الفانيليا لتتكون عجينة متماسكة يسهل فردها .

٣ـ تترك لمدة ½ ساعة لتستريح العجينة .

٤ـ يضاف الماء إلى الكورن فلور ويقلب جيداً ويوضع على النار حتى ينضج الكورن فلور ـ تضاف المربى والفاكهة ويستمر فى التقليب حتى يختلط الجميع (ويصبح غليظ القوام) .

٥ـ تدهن صينية مستديرة أو قالب تارت بالسمن جيداً

٦ـ تفرد العجينة فى الصينية بسمك ١سم مع تغطية جوانب الصينية .

٧ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة مع ملاحظة إخراجها من الفرن قبل تمام نضجها ثم تترك فى الصينية حتى تبرد .

٨ـ يصب الخليط (الكورن فلور + المربى + الفاكهة) السابق إعداده ويوزع على السطح .

٩ـ يعد الميرانج كالآتى :

ـ يضرب بياض البيض جيدا حتى يجمد (يجب أن يكون الإناء المستعمل جاف تماماً وبياض البيض خالى من الصفار)

ـ يضاف السكر البودرة مع الإستمرار في الخفق حتى يمتزج مع بياض البيض الجامد

١٠ـ يوضع الميرانج (بعد إعداده) فى كيس القماش ذو البلبلة وتعمل به وردات فوق خليط الفاكهة (السابق توزيعه على سطح الكيك) .

١١ـ يوضع فى فرن ساخن جداً لمدة ٥ دقائق ليحمر .





كيك العسلُ الأسود

● المقادير :

- ٣ كوب دقيق أسمر + ذرة ملح
- ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{١}{٢}$ كوب لبن
- ١ كوب عسل أسود
- ١ كوب بلح عجوة مقطع قطع صغيرة
- $\frac{١}{٢}$ كوب فول سودانى مقشر ومحمر ومفرى
- $\frac{١}{٢}$ كوب سمن
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٤ بيضة
- ١ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة

● الطريقة :

١ـ يدعك السمن والعسل الأسود ثم يضاف البيض بعد خفقة

٢ـ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر ويضاف للخليط السابق قليلاً قليلا بالتبادل مع اللبن ويكون التقليب بخفة حتى تتكون عجينة يمكن صبهاً بسهولة .

٣ـ تخلط القرفة والفول السودانى والعجوة بملعقة دقيق ثم يضافوا إلى

العجينة مع التقليب حتى يتوزع الخليط فى العجينة .

٤ـ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق .

٥ـ تصب العجينة على أن تملأ $\frac{٢}{٣}$ (ثلثى) الصينية فقط .

٦ـ تخبز فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق ثم تهدأ حرارة الفرن حتى تنضج .

٧ـ تقلب على منخل سلك حتى تبرد ثم ترش بالسكر البودرة وتقدم .



كيك الزبادى

● المقادير :

- ٢ كوب دقيق أبيض
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب زبادى
- ٢ ملعقة كبيرة سمن
- ٣ـ ٤ بيضة
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

مقادير الشراب :

- $\frac{٣}{٤}$ كوب سكر
- ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون
- $\frac{١}{٢}$ كوب ماء
- فانيليا

● الطريقة :

١ ـ يتم تجهيز الشراب كالآتى :

- يوضع السكر في الماء ويوضع على النار حتى يذوب السكر
- يضاف عصير الليمون وينزع الريم .
- يرفع مباشرة من علي النار بمجرد الغليان ويترك ليبرد ثم تضاف الفانيليا

٢ ـ يرب السمن مع السكر مع الزبادى جيداً .

٣ ـ يرب البيض جيداً .

٤ ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر .

٥ ـ يضاف الدقيق بالتبادل مع البيض المربوب إلى خليط السمن والسكر والزبادى حتي تتكون عجينة متوسطة الليونة .

٦ ـ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق ويصب بها العجينة بحيث تملأ $\frac{٢}{٣}$ (ثلثي) الصينية فقط .

٧ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٨ ـ يسقى الكيك وهو ساخن بالشراب البارد (فور إخراج الصينية من الفرن) مع تخريم الجوانب بالشوكة لكى يتخلل الشراب الكيك .

٩ ـ عندما تهدأ درجة حرارتها تقلب في طبق بللور وتقدم .

كيك جوز الهند بالشراب

● المقادير :

ـ ٢ كوب دقيق أبيض

ـ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ١ كوب جوز هند مبشور

ـ $\frac{١}{٢}$ كوب سمن

ـ ١ كوب سكر بودرة

ـ ٢ بيضة

ـ ١ كوب لبن

مقادير الشراب :

ـ ٢ كوب سكر

ـ ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

ـ ١ كوب ماء

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

● الطريقة :

١ ـ يعد الشراب (كما سبق شرح طريقة إعداده بكيك الزبادى)

٢ ـ يدعك السمن مع السكر حتى تصير كالقشدة .

٣ ـ يرب البيض جيداً .

٤ ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف ٣/٤ كوب جوز الهند

٥ ـ يضاف الدقيق وجوز الهند إلى السمن والسكر بالتبادل مع البيض المخفوق حتى تتكون عجينة لينة نوعاً وذلك بالتقليب بخفة

٦ ـ تدهن صينية بالسمن جيداً وترش بالدقيق ـ تصب بها العجينة ويساوى السطح .

٧ ـ توضع فى فرن متوسط الحرارة حتي تنضج .

٨ ـ تسقى بالشراب البارد وهى ساخنة (فور إخراج الصينية من الفرن) ويرش السطح بباقى جوز الهند المبشور عند التقديم .



كيك الذرة (فطيرة الذرة)

● المقادير:

ـ ٣ كوب دقيق ذره

ـ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ١ كوب دقيق قمح

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـ ١ كوب سمن

ـ $\frac{1}{4}$ كوب لبن

ـ ٢ كوب سكر ناعم

ـ ٥ بيضة

● الطريقة :

١ ـ يخفق السمن جيداً مع السكر حتى يصير هشاً.

٢ ـ يرب البيض جيداً وتضاف له الفانيليا .

٣ ـ يضاف البيض المربوب إلى خليط السكر والسمن ويخفق جيداً .

٤ ـ يضاف البيكنج بودر إلى دقيق القمح ثم يقلب جيداً مع دقيق الذرة

٥ ـ يضاف الدقيق (دقيق قمح + دقيق الذرة) إلى خليط السمن والسكر والبيض قليلاً قليلاً ويقلب بخفة بواسطة سكين عريض من الجوانب إلى المنتصف إلى أعلى.

٦ ـ قد يضاف قليل من اللبن ليكون عجينة لينة نوعاً .

٧ ـ تدهن صينية جيداً بالسمن وترش بالدقيق ثم تصب فيها العجينة .

٨ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتي تنضج ثم تقلب على منخل سلك لتبرد .(تقطع عادة إلى قطع مربعة قبل التقديم)

كيك الذرة الإقتصادى

● المقادير :

ـ ٤ كوب دقيق قمح

ـ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ٤ كوب دقيق ذرة

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـ ١ كوب سمن + ١ كوب زيت

ـ ٢ ½ كوب سكر ناعم

ـ ١ كوب لبن أو زبادى

ـ ٥ بيضة

● الطريقة :

١ـ يرب السمن والزيت معاً .

٢ ـ يضاف السكر ويخفقوا جيداً .

٣ ـ يرب البيض وتضاف له الفانيليا

٤ ـ يضاف البيض المربوب إلى خليط السمن والزيت والسكر ويقلب الخليط

جيداً ثم يضاف اللبن أو الزبادى ويقلب الخليط مع الخفق .

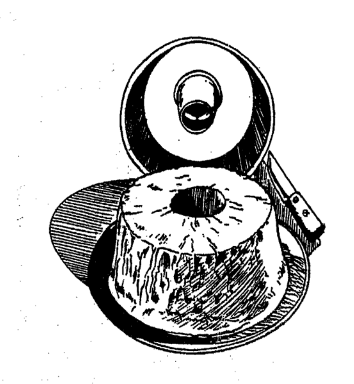
٥ ـ ينخل دقيق القمح مع البيكنج بودر ثم يضاف دقيق الذرة ويخلط جيداً

٦ ـ يضاف خليط الدقيق إلى خليط (السمن والزيت والسكر والبيض واللبن) قليلاً قليلاً مع التقليب بخفة .

٧ ـ يدهن صاج مستطيل (حجمة ٤٠سم × ٣٠ سم)بالسمن جيداً

٨ ـ تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج

٩ ـ تترك لتبرد ثم تقطع إلى مربعات وتقدم



كيك دقيق السميط (الروانى)

● المقادير :

ـ $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق سميط

ـ ٤ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ٤ كوب دقيق قمح

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـ $1\frac{1}{2}$ كوب سكر (سنترفيش)

ـ ١٠ بيضة

مقادير الشراب :

ـ ١ كوب سكر

ـ ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

ـ ١ كوب ماء

للتجميل :

جوز هند مبشور

● الطريقة :

١ ـ يعد الشراب (كما سبق شرح طريقة إعداده بكيك الزبادى)

٢ ـ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق

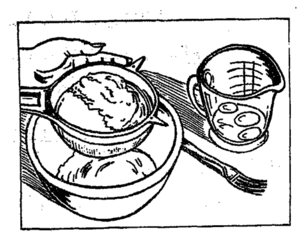
٣ ـ يضرب البيض جيداً ويضاف إليه السكر ويستمر فى الضرب حتى يغلظ قوامه وتضاف الفانيليا

٤ ـ تضاف البيكنج بودر لدقيق القمح وينخلا ثم يضاف السميط ويخلطوا جيداً .

٥ ـ يضاف الدقيق إلى البيض المربوب مع السكر ويقلب بخفة

٦ ـ يصب العجين فى الصينية السابق إعدادها ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج

٧ ـ فورإخراجها من الفرن تسقى بالشراب البارد مع تخريم الجوانب بالشوكة ليتخللها الشراب ـ تترك حتى تهدأ حرارتها ثم تقلب فى طبق بللور وتجمل بجوز الهند المبشور .





الكيك الإسفنجى رقم ١

● المقادير :

ـــ $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق أبيض

ـــ $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـــ ١ كوب سكر بودرة

ـــ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـــ ١ ملعقة كبيرة سمن سائح

ـــ ٥ بيضة

● الطريقة :

١ ـ تدهن صينية (قطرها ٢٥ سم وإرتفاع الجوانب ١٠ سم) بالسمن جيداً ثم ترش بخليط من الدقيق والسكر البودرة بحيث يغطى قاع وجوانب الصينية تماماً .

٢ ـ إيقاد الفرن على درجة حرارة متوسطة .

٣ ـ يضرب البيض بشدة وبسرعة ثم يضاف إليه السكر البودرة ويستمر فى الضرب حتي يغلظ قوامه (إذا رفع المضرب إلى أعلا تظهر علامة شريط على سطح الخليط لا تختفى بسرعة)

٤ ـ يضاف البيكنج بودر للدقيق وينخلا .

٥ ـ يضاف الدقيق إلي خليط البيض والسكر قليلاً قليلاً بخفة ويخلط باستعمال سكين عريض (أو ملعقة خشب) ويكون التقليب من حول

دوران الإناء إلى المنتصف ويرفع السكين لأعلا .

٦ ـ تضاف ملعقة السمن السايح إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة .

٧ ـ يصب الخليط فى الصينية المعدة على ألا يملأ أكثر من $\frac{٢}{٣}$ حجم الصينية

٨ ـ توضع فى الفرن السابق إيقاده على درجة حرارة متوسطة ويلاحظ مشدداً عدم فتح الفرن إلا بعد مضي عشرة (١٠) دقائق من إدخال الصينية الفرن .

٩ ـ يتم إختبار نضج الكيك بغرس سكين رفيعة فى أحد جوانبه فإذا أخرجت السكين دون أن يعلق بها عجينة دل ذلك على تمام النضج وكذلك ملاحظة ترك العجينة لجوانب الصينية قليلاً .

١٠ ـ تقلب على منخل سلك حتى تبرد بعيداً عن أى تيار هوائى . وتقدم



الكيـك الإسفنجـى رقـم ٢

هذا النوع أخف من الكيك الإسفنجي رقم / ١ ويمكن عمل منها عدة أصناف من الجاتو والتورتات .

● المقادير :

ـ ١ كوب دقيق

ـ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ـ ١ كوب سكر بودرة

ـ ٤ ملعقة كبيرة ماء مغلى

ـ ٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة

ـ ٥ بيضة

● الطريقة :

١ ـ تدهن صينية مستديرة دهناً جيداً بالزيت وترش بخليط من الدقيق والسكر البودرة (١ ملعقة دقيق + ١ ملعقة سكر بودرة) بحيث تغطي قاع الصينية والجوانب تماماً .

٢ ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر

٣ ـ يفصل صفار البيض عن البياض مع مراعاة أن يكون بياض البيض، خالى تماماً من الصفار ويكون الإناء المستعمل نظيفاً تماماً وجافاً .

٤ ـ يوضع صفار البيض والسكر والدقيق (المضاف إليهاالبيكنج بودر) والزيت والماء المغلى والفانيليا فى سلطانية وتقلب جيداً بملعقة خشب

حتى يتم مزج الخليط جيداً وينعم .

٥ ـ يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب السلك أو المضرب الكهربائى حتى يجمد تماماً .

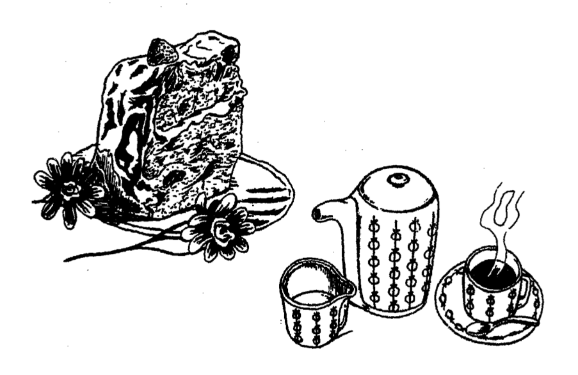
٦ ـ يضاف بياض البيض إلى الخليط السابق ويقلب بخفة حتي يختلط البياض بالخليط .

٧ ـ يصب فى الصينية المعدة ويخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (يختبر النضج كما سبق شرحه)

٨ ـ تقلب على منخل سلك بعيداً عن أى تيار هوائى وتترك حتى تبرد

(يمكن تلوين العجينة بالشيكولاتة وذلك بإنقاص مقدار ملعقة كبيرة من كمية الدقيق المستعمل وإضافة بدلاً منها ملعقة كبيرة من الكاكار بعد تقليبها مع ملعقة كبيرة ماء مغلى وإضافتها إلى صفار البيض)

كذا قد تشق الكيكة وتحشي بالمربى أو الكريم شانتيه



السويسرول

● المقادير :

ـ مقدارمن عجينة الكيك الإسفنجي رقم / ١

ـ للحشو : مربى أو كريم شانتيه أو حلوى زبد

للتجميل :

ـ سكر بودرة ـ شيكولاته فرماسيل .

● الطريقة :

١ ـ يدهن صاج مستطيل (حوالى ٤٠ سم × ٢٠ سم) بالسمن ثم يبطن بورق الزبد ويدهن الورق بالسمن ويرش بالدقيق .

٢ ـ يوقد الفرن .

٣ ـ تصب العجينة فى الصاج المعد بحيث تغطى كل الصاج .

٤ ـ تخبز في فرن حار لمدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة .

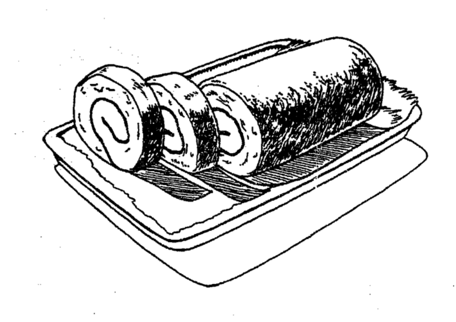
٥ ـ تغرش ورقة زبد على منضدة وترش جيداً بالسكر البودرة .

٦ ـ يقلب الصاج فور إخراجة من الفرن على ورقة الزبد ـ ويترك الصاج كما هو حتي يبرد تماماً ـ ثم ـ يرفع ـ تقطع الجوانب الجافة من السويسرول بسرعة بعد نزع ورق الزبد من على سطحها .

٧ ـ تفرد المربى فوق السويسرول بسرعة بواسطة سكين عريض مع ترك حوالي ٢ سم من الجوانب بدون مربى كما فى الشكل (قد يستعمل أى نوع حشو اخر حسب الرغبة

٨ ـ تلف بخفة علي شكل إسطوانة من الجهة العريضة (إتجاه السهم كما في الشكل) مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع ـ تلف بعد ذلك في نفس ورقة الزبد السابق وضع السويسرول عليها بعد إخراجها من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً .

٩ ـ تقدم صحيحة على هيئة إسطوانة بعد رشها بالسكر البودرة أو دحرجتها علي الشيكولاتة الفارماسيل ـ كما يمكن أن تقطع إلى حلقات بسمك ٣ سم وترص في طبق التقديم .



السويسرول بالألماسية

● المقادير :

ـ مقدارمن السويسرول مقطع حلقات ومحشو بالمربى .

ـ ٢ ملعقة كبيرة من اللوز أو الفول السودانى المحمص ومقشر .

مقادير الألماسية :

ـ ½ كوب عصير ليمون

ـ ٣ كوب ماء

ـ ٥ ورقة جيلاتين

ـ حوالى ٥ ملعقة كبيرة سكرللتحلية .

ـ أو

ـ ٢ باكو الماسية

● الطريقة :

١ ـ يكسر ورق الجيلاتين ويوضع فى إناء ثم يضاف الماء ويترك مدة ١٠ دقائق ثم يوضع على النار الهادئة حتى يذوب الجيلاتين تماماً ثم يحلى بالسكر على أن تكون التحلية عاليةنسبياً ثم يضاف عصير الليمون ويصفى أو إتباع الإرشادات المكتوبة علي بواكى الألماسية (فى حالة إستعمالها)

٢ ـ يصب قليل من الألماسية في قاع صينية (مبللة بالماء) بسمك ١ سم تقريباً وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد .

٣ ـ ترص طبقة من حلقات السويسرول فوق الألماسية ويرش قليل من اللوز المقرى أو الفول السودانى

٤ ـ يصب عليه طبقة خفيفة من الألماسية وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد ثم يرص عليها طبقة أخرى من حلقات السويسرول .

٥ ـ يصب باقي الألماسية بحيث تغطى السويسرول تماماً وتوضع في الثلاجة حتى تجمد

٦ ـ تقلب الصينية وقت التقديم فى طبق بللور

(لتسهيل ذلك توضع الصينية في صينية أكبر منها بها ماء ساخن لمدة ٣ دقائق ثم تقلب على طبق التقديم)



الكيك الشامى

● المقادير :

ـ ٦ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

ـ ١ $\frac{١}{٢}$ كوب لبن دافيء

ـ ٢٥ مليجرام فيتامين (ج)

ـ ٢ ملعقة كبيرة سكر

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

ـ ٢ ملعقة كبيرة زبد

ـ خميرة بيرة طازجة بحجم٢سم مكعب

ـ ٢ بيضة

ـ $\frac{١}{٢}$ كوب زبيب

● الطريقة :

١ ـ تسال الخميرة ويضاف إليها اللبن الدافيء

٢ ـ ينخل الدقيق والملح ويضاف الزبد وتفرك بأطراف الأصابع لأعلا ـ ثم يضاف الزبيب والسكر (إلى الدقيق) ويقلب جيداً .

٣ ـ يخفق البيض وتضاف له الفانيليا

٤ ـ يضاف البيض إلى محلول الخميرة

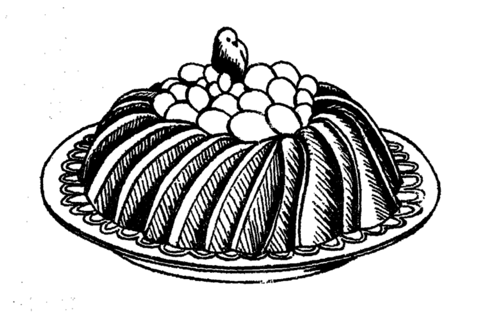
٥ ـ يخلط الدقيق بمحلول الخميرة (الخميرة + اللبن + البيض) يعجن حتى تتماسك وتتجانس العجينة وتصبح عجينة ناعمة لا تلتصق بالإناء .

٦ ـ تصب العجينة فى صينية مستديرة كبيرة (قطرها ٤٠ سم) مدهونة

بالسمن جيداً بحيث تملأ نصفها فقط .

٧ ـ تغطى وتترك فى مكان دافىء حتى يتضاعف حجمها .

٨ ـ تخبز فى فرن حارمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج



كيك فرانكفورت

● المقادير :

ـ ٤ كوب دقيق أبيض

ـ خميرة بيرة طازجة بحجم ٣ سم مكعب

ـ ½ كوب لبن دافىء

ـ ١ ملعقة صغيرة ملح

ـ ١ كوب سكر

ـ ١ بيضة

ـ ¾ كوب سمن

للتغطية

ـ ½ كوب سمن

ـ ١ كوب كريم شانتية

ـ ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

● الطريقة :

١ ـ تسال الخميرة ثم يضاف إليها اللبن الدافىء

٢ ـ يتخل الدقيق مع الملح ثم تضاف البيضة والسكر والسمن ويخلط الجميع جيداً

٣ ـ يضاف مزيج البيرة ويعجن الجميع جيداً حتى تتماسك العجينة

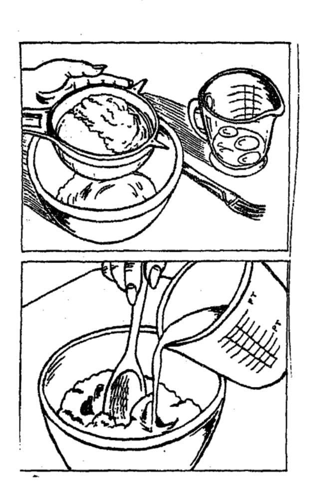
٤ ـ تدهن صينية بالسمن وتفرد بها العجينة لتملأ بنصفها فقط وتغطى ثم

تترك فى مكان دافىء لتخمر ويتضاعف حجمها

٥ ـ تعمل ثقوب بسيطة فى سطح العجين ويوضع بها قليل من السمن السايح ويرش بعد ذلك السطح بالسكر

٦ ـ تخبز فى فرن حار جداً حتى تنضج

٧ ـ تعمل فتحات بسيطة فى السطح (فى طبقة السكر) وتصب ملعقة صغيرة من الكريمة فى كل فتحة ثم تترك لتبرد وتقدم





كيك الجنزبيل

● المقادير :

ـ ٣ كوب دقيق أسمر + ذرة ملح

ـ خميرة بيرة طازجة بحجم ٢ سم مكعب أو (١) ملعقة صغيرة

ـ ١ كوب لبن دافىء

ـ ١ كوب سكر بودرة

ـ ٣ بيضة

ـ ٣ ملعقة كبيرة سمن

ـ ١ ملعقة صغيرة زنجبيل ناعم

● الطريقة :

١ ـ تسال الخميرة ويضاف لها اللبن الدافىء

٢ ـ ينخل كوب (١) واحد من الدقيق فى إناء وتعمل حفرة فى وسط الدقيق ويوضع بها محلول الخميرة ويغطى ويترك فى مكان دافىء حتى تظهر رغاوى على السطح

٣ ـ يضرب البيض والسكر البودرة جيداً

٤ ـ ينخل باقى الدقيق مع الملح ثم يضاف الزنجبيل ويقلب فى الدقيق ـ تضاف السمن وتفرك بأطراف الأصابع لأعلا

٥ ـ يضاف الدقيق قليلاً قليلاً إلى مزيج الخميرة واللبن الدافىء ثم يضاف

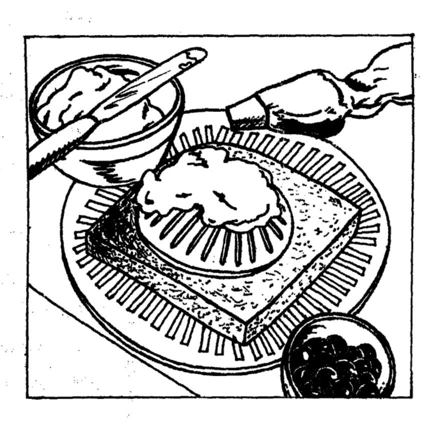
البيض المخفوق مع السكر البودرة ويقلب بخفة حتى يمتزج العجين تماماً

٦ ـ تصب فى قالب مستطيل مدهون بالسمن جيداً بحيث يملأ $\frac{1}{2}$ القالب فقط ـ تغطى وتترك فى مكام دافىء حتى ترتفع

٧ ـ تخبز فى فرن حار مدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج

٨ ـ تقلب على منخل سلك حتى تبرد

تقدم صحيحة أو مقطعة إلى حلقات .



بابا الزبيب

● المقادير :

ـ ٤ كوب دقيق + ذرة ملح

ـ $\frac{١}{٢}$ خميرة بيرة طازجة بحجم ٢ سم مكعب

ـ كوب ماء دافىء

ـ ٢٥ مليجرام فيتامين (ج)

ـ ٤ ملعقة كبيرة زبد

ـ ٥ بيضة

ـ ٤ ملعقة كبيرة زبيب

مقادير الشراب :

ـ ٢ كوب ماء

ـ ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

ـ ٣ كوب سكر

ـ ١ ملعقة صغيرة فانيليا

للتجميل :

لوز محمص ومقشر

● الطريقة

١ ـ تسال الخميرة الطازجة مع قليل من السكر ويضاف لها مسحوق

فيتامين (ج) المضاف إليه قليل من الماءثم يضاف الماء الدافيء

٢ ـ ينخل كوب (١) واحد من الدقيق فى إناء ويعمل به حفرة فى الوسط يصب بها خليط الخميرةالسابق ـ تغطى وتترك فى مكان دافىء حتى ترتفع وتظهر رغاوى على السطح

٣ ـ يخفق الزبد جيداً حتى يصير كالقشدة ثم يضاف إليه البيض وباقى الدقيق المنخول مع الملح تدريجيا و مع التقليب الجيد حتى ينتهى مقدار الدقيق.

٤ ـ تضاف العجينة المتخمرة إلى الخليط السابق وتخفق العجينة جيداً حتى لا تلتصق باليد أو الوعاء ـ يقلب الزبيب بقليل من الدقيق ويضاف ويستمر في الخفق بضع دقائق

٥ ـ تدهن قوالب صغيرة (عميقة) أو قالب واحد كبير (عميق) بالسمن الدافىء ثم يرش خفيفاً بالدقيق

٦ـ توضع العجينة فى القوالب المعدة بحيث تملأ العجينة $\frac{3}{4}$ إرتفاع القالب تغطى وتترك فى مكان دافىء حتى يتضاعف حجمها

٧ ـ تخبز فى فرن حار ثم تقلب وهى ساخنة وتسقى بالشراب الدافىء وتشكشك بالشوكة لكى يتخلل الشراب الكيك (يعد الشراب كما سبق شرحه عند عمل كيك الزبادى)

٨ ـ تقدم ساخنة أو باردة بعد تجميلها باللوز

(كذلك ممكن أن تقلب على منخل سلك بعد نضجها وتقدم دون أن تسقى بالشراب)

بابا المربى

● المقادير :

ـ مقدار من عجينة البابا السابقة

ـ ٢ ملعقة كبيرة زبد

ـ ١ ملعقة كبيرة سكر

ـ ١ كوب لبن

● الطريقة :

١ ـ تشكل العجينة إلى كرات صغيرة

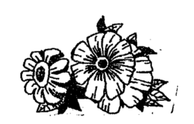
٢ ـ ترص الكرات فى صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق ـ تغطى وتترك فى مكان دافىء حتى يتضاعف حجمها

٣ ـ تسيح الزبد ويضاف لها السكر واللبن وتقلب على النار حتى يذوب السكر ويغلى اللبن ثم يصب هذا الخليط حول الكرات

٤ ـ تغطى الصينية بغطاء وتوضع فى فرن هادىء حتى تمتص الكرات اللبن ـ ثم يرفع غطاء الصينية لكى يحمر الوجه

تقدم ساخنة ومعها المربى





بعض الأفكار المفيدة

- إختارى مفرش بألوان مبهجة .
- لا تنسى قليلا من الزهور على المائدة ولا تكثرى منها .
- إذا كان طقم الشاى مزركش فالأفضل وضع مفرش ساده على المائدة ليظهر جمال الفناجين . أو العكس .
- لا تنسى وضع بعض المناديل الورق .





ـ حاولى إستخدام الأطباق الورق الصغيرة للحلويات .

أثناء تناول الشاى إحرصى على أن يكون الجو العام مبهجاًمع بعض الموسيقى الناعمه . تجنبى الموسيقى الصاخبة .

ـإحرصى على أن يكون بجانب كل مجموعة من الضيوف مائدة صغيرة فى حالة عدم جلوسهم إلى مائدة الشاى .

ـ لا تصبى الشاى إلا بعد جلوس الضيوف إلي المائدة .

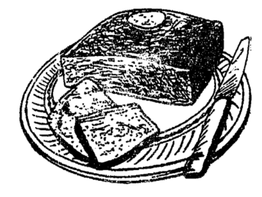
ـ إذا كان عـدد الضيوف قليل فقدمى الشـاي عـلى المـائدة المتحركة . (المائدة ذات العجل) مع وضع الفناجين والبراد في أعلى المائدة والحلويات فى الرف الأسفل .

ـ قومى بصب الشاى بنفسك وإسألى كل ضيف عن عدد قطع السكر التى يريدها ثم قدمى الفنجان . ـ قدمى طبق الكيك أو الحلويات ولا تمسكى بقطع الكيك بيدك بل إستخدمى الشوكة الخاصة بالتقديم أو في حالة عدم وجودها دعي الضيف يمسك بنفسه قطعه الكيك . قدمى الحلوات أكثر من مرة .

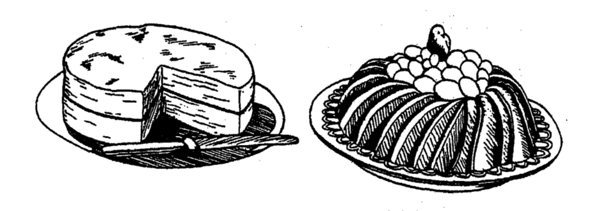
الشاى للسيدات أولاً ثم الرجال .

وللأكبر سناً ثم للصديقات المقربات .





ـ يمكنك أن تطلبى مساعدة آنسة أو سيدة صغيرة السن لتعاونك فى تقديم الشاى .



ـ بعدالإنتهاء من تناول الشاى إجمعى الفناجين وضعيها على المائدة المتحركة وإبعديها عن مكان تناول الشاى .

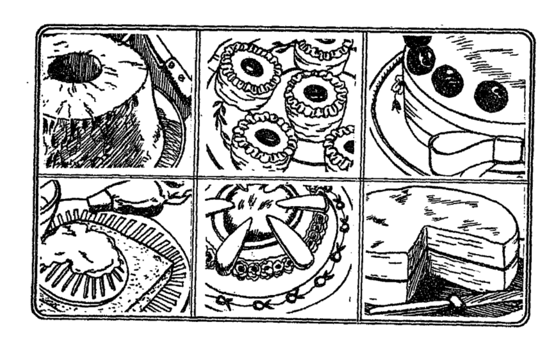
وبالهنا والشفا .

تم بحمد الله

تفيدة مرتضى

الفهــــرس

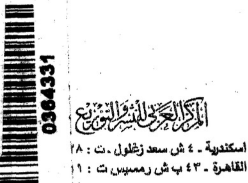






لـك ياسـيدتى ....

- مجموعـة من أنـواع الكيـك البسـيط وكيـك الفواكـه .
- بعـض أنـواع من البابـا والسـويسـرول .
- أنواع أخـرى كثيـرة من الكيـك وجميعهـا من ألـذ مـا يقدم في حفلات الشـاى .



اسكندرية - ٤ ش سعد زغلول - ت : ٢٨
القاهرة - ٤٣ ب ش رمسيس ت : ١٩

الموزعون
المملكة العربية السعودية
مكتبة دار الشعب
ت : ٤١٩١٢٠٧ - ٤٠٥٨٨٦٦ الرياض